



SPARKLING SPINOLA

GAVI FRIZZANTE - D.O.C.G.

Prodotto ed imbottigliato all'origine dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia).

📍 AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Tassarolo, situato nell'area di produzione del Gavi DOCG, in Piemonte.

🌊 TERRENO

Marnoso, limoso - argilloso, con un buon contenuto di sostanza organica grazie all'utilizzo dei sovesci, dei preparati biodinamici e del cumulo biodinamico. Altitudine: 300 metri s.l.m.

🍇 VITIGNO

Cortese di Gavi (100%)

TECNICA DI PRODUZIONE

La Natura ci offre infinite opportunità. Fra le tante quella di ottenere un vino Frizzante inglobando e trattenendo le **bollicine di anidride carbonica, che si formano naturalmente durante la fermentazione alcolica**. Questo vino nasce dalla costante cura e assistenza durante la sua trasformazione, raccogliendo l'uva **al momento giusto**, pressandola sofficemente, e facendo fermentare il mosto ottenuto in autoclave. Così realizziamo questo vino fresco, molto profumato, ma secco come il Gavi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli esaltati da un leggero e accattivante perlage.



Bouquet

Di profumo intenso, con note floreali, di fiori d'arancio ed acacia che si aprono con l'esprimersi dell'anidride solforosa che gradualmente si libera.



Sapore

Fresco, fragrante, leggero, di una vivezza che accarezza il palato per poi solleticare la gola.



Lieviti

Indigeni, della nostre uve.



Grado Alcolico

12 - 12,5% by Vol.



Acidità Totale

5,10 g/l circa



Pressione

2,4 ATM



Produzione

13.000 Bottiglie



Certificazioni

Certificato "Biologico" da BIOS; "Organic" da USDA; "Biodinamico" da AgriBioDinamica.

CONCLUSIONI

Eccellente aperitivo, vino a tutto pasto e per celebrazioni. Si accompagna perfettamente con piatti di pesce, carni bianche, riso, pasta e dolci. Servire ad una temperatura di **7-8°C**